





2019:健康自媒体如雨后春笋,健康关注度被逐渐激活

■ 2019年,每天约有3500万人在今日头条平台上浏览健康内容,健康类资讯阅读量高达540亿,比 2018年增加了60.7% ,是2015年的近11.5倍。

■ 上升的还有网友高频互动。其中健康类内容收藏数超7.2亿,比2018年增长50%; 点数数超3.2亿,增长461%;评论数8600万,增幅139%。

■ 平台健康关注度数据还显示,18岁至23岁的"95后"对健康兴趣度上升最明显。



GAME CHANGERS

2020:新冠疫情还未走远,"业绩增长停滞"或成餐饮业新常态





- 疫情前世界的趋势是在外就餐的比例持续提升,2018年中国餐饮市场规模已达4.2万亿。2019年1-6月全国餐饮收入21279亿元,同比增长9.4%。而疫情的爆发使这个趋势发生了倒退,人们在家自己做饭的比例显著上升。超过70%的人在疫情期间选择"在家做饭的次数更多"。
- **疫情过后**,人们减少在家做饭的比例,开始恢复去餐厅吃饭。目前全国大部分餐饮企业的经营已经恢复到疫情前的70-80%。

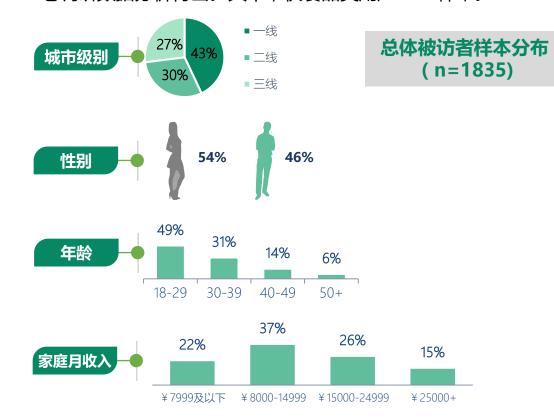
来源:《国家统计局》《2020年上半年餐饮行业复工复业情况报告》



益普索持续关注快餐行业,分享"健康"新趋势

- 近年来,"健康"始终是消费者讨论的关键内容,而
 "药补不如食补"等众多俗语的流传意味着国人从古至今认为饮食与健康紧密关联。本次《益普索2020健康快餐研究》中,饮食行为及习惯是主要的研究部分。
- 随着生活节奏加快,快餐成为了大家日常就餐的常见选择。但是一直以来"西式快餐"都被称作是垃圾食品,那么对健康饮食变得更加重视的消费者对于快餐的认知和态度是怎样的?快餐消费行为如何?目前快餐市场的竞争格局是怎样的?能否满足消费者的健康饮食需求?未来快餐行业围绕"健康化"趋势是否有新的机会?
- 此次报告将为大家解答以上疑问。以期对快餐食品相关 企业提供市场情况以及商业启示。

■ 此次报告中结论主要基于国内一至三线的1835位受访者的线上问 卷调研数据分析得出。其中,快餐品类用户-658样本。









营养均衡被认为是最有益健康的饮食习惯

认为有益健康的习惯

观念上, 83% 的被访者认为"营养摄入均衡/科学饮食结构"是有益健康的习惯之一,且消费者认为有益健康的十大习惯中,5条是与食品营养相关的。



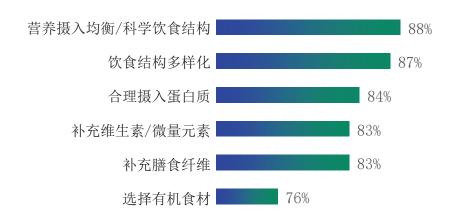
样本: 所有被访者, 1835



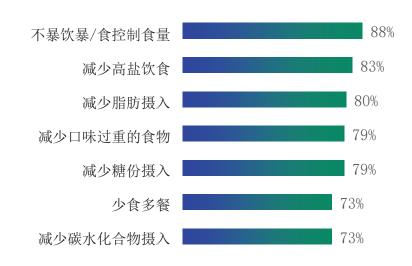
相比以往,健康饮食意识再度升级

相比以往,85%以上的人们更注意"饮食结构多样化"和"营养摄入均衡/科学饮食结构";同时人们更加注意减少不健康成分摄入。

相比以往,人们的哪些行为有所增强?



相比以往,人们的哪些行为有所减少?

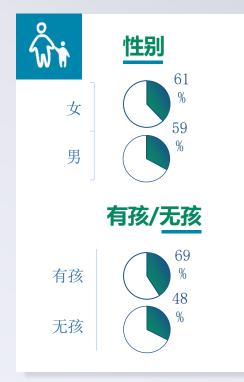


样本:所有被访者,1835



30岁+、有孩、一线城市是高健康关注度人群主要标签

健康关注度随年龄增加而提高,尤其是 30+人群;一线城市、有孩人群更关注 健康

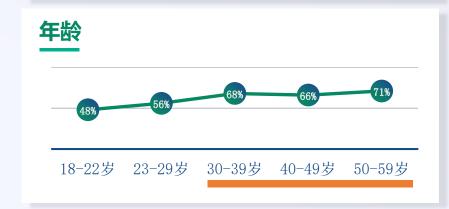


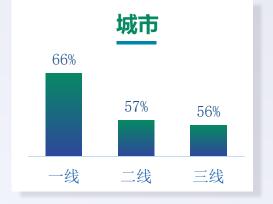


女

在自身健康状况相近的

情况下,相比男性,女







7.66

愿意在健康上花费

7.49

(mean, 10pt.)

7.27







健康对于快餐品牌选择是非常重要的因素

"食品安全","食品健康"和 "品类多样"是选择快餐品牌考虑因素,重要性不亚于"味道好"。 因此,在产品创新过程中,更多考虑带有健康特点食物会有较大的市场机会。



选择快餐品牌的主要考虑因素-产品层面

样本:快餐品类食用者,658



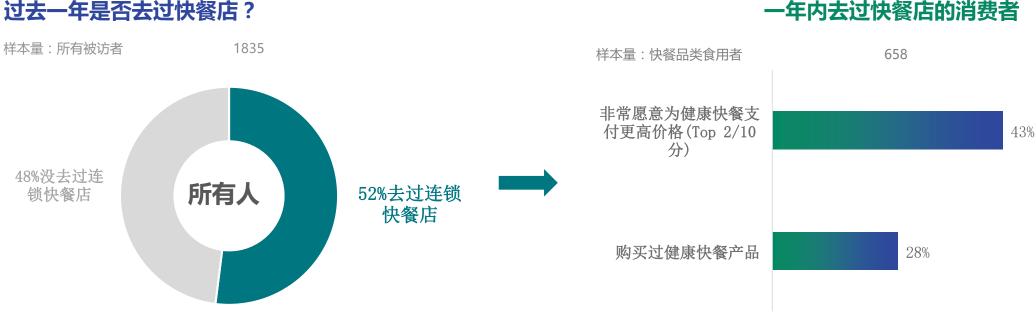


GAME CHANGERS

愿为健康快餐支付更高的价格,但实际购买"健康快餐"比例不高

约52%的人在过去一年内去过快餐店,其中43%的人表示非常愿意为健康的快餐产品支付更高价格;但仅28%的消费者购买过带 有健康概念的快餐产品。

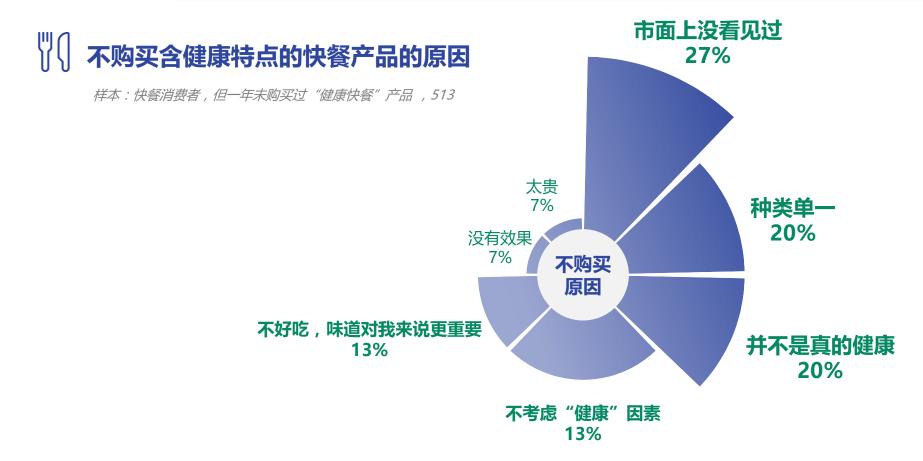
过去一年是否去过快餐店?





健康快餐认知度低、产品种类少、对其是否健康有怀疑

27%的消费者表示"市面上没看见过 含健康特点的快餐产品"。20%消费者认为健康快餐的"种类单一","并不是真的健康"。









人们更多光顾西式快餐品牌,如肯德基、麦当劳

||| 过去6个月光顾的西式快餐品牌

样本:快餐品类食用者,658

西式总体 96%





样本:快餐品类食用者,658

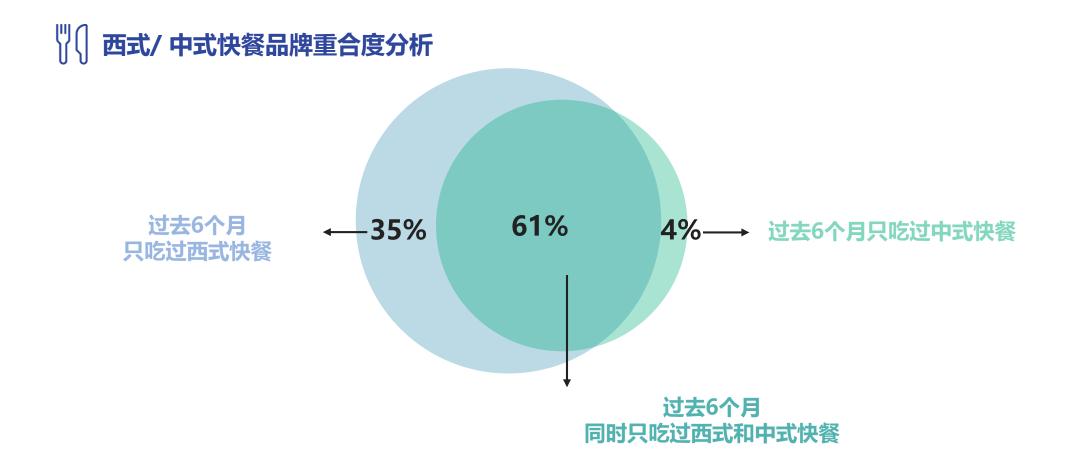
中式总体 65%





GAME CHANGERS

中式快餐用户,绝大部分也会吃西式快餐





中式快餐品牌更符合用户对健康快餐期望

西式快餐品牌 - 健康程度

西式快餐-均值 29%

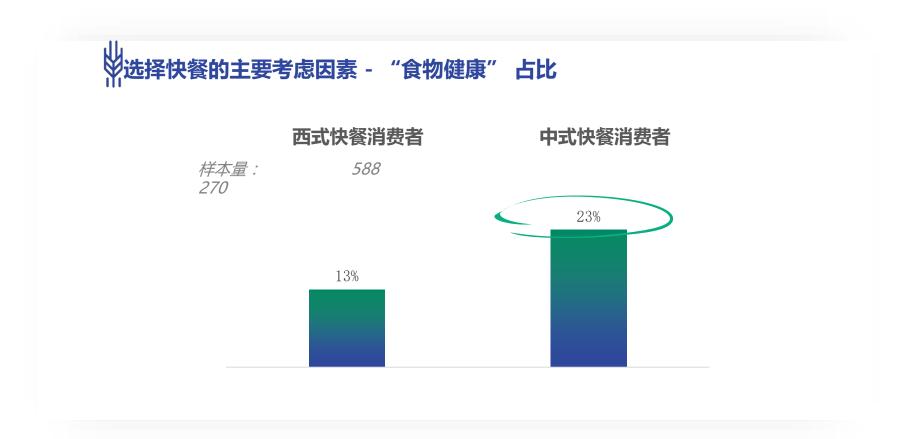






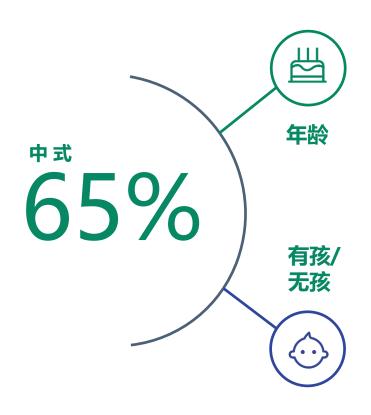


相较于西式快餐,中式快餐的消费者更优先地考虑食物健康





大龄、有孩人群更加"中国胃"







样本:快餐品类食用者,658



消费者认知的健康主食和饮料更偏中式



认为是健康的主食



消费者认为健康的主食偏向 于中式的饭食,面食等。



认为是健康的甜品



甜品品类中,蛋挞相 对来说健康度更高。

为是健康的饮料



最健康的饮料是牛奶, 豆浆和果汁。



认为是健康的肉类



肉类中,鸡肉,牛肉, 鱼虾健康度较高。

Ipsos

GAME CHANGERS

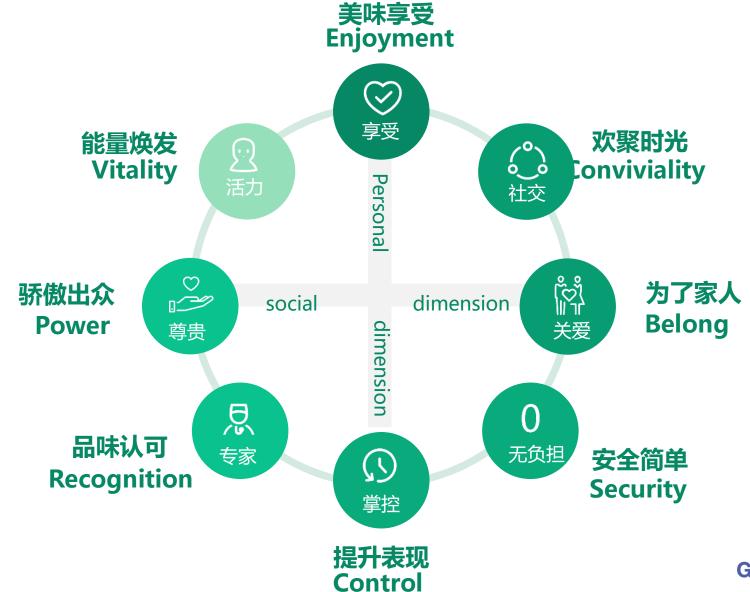


样本:快餐品类食用者,658 题目:对于快餐店内售卖的各种主食/甜品/饮料/肉类,您认为以下哪些是健康的呢?





消费者选择健康快餐的八类需求





关爱家人,安全是最重要的因素,其次是控制均衡与焕发活力



Control

题目:请问以下哪些适合形容您购买和消费健康快餐的原因?样本:快餐品类食用者,658

© 2020 Ipsos.

GAME CHANGERS

Ipsos

关爱:为了家人



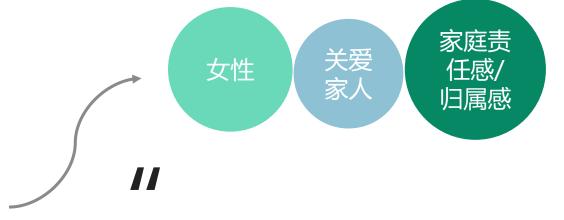
消费者除了关注自己,也会关注家人的健康











选择更健康的食物,让我和家人的健康状态良好 我需要为孩子选择健康的食物,培养良好的饮食习惯 健康饮食是展现我对家人/朋友的关心/爱意的重要方面





无负担:安全



选择健康的食物,让自己更安心,身体没有负担











健康饮食能够让我更安心,有安全感

健康的饮食让身体没有负担感

我会关注食材是否是天然、无添加的





掌控:控制均衡



选择营养更均衡的食物,掌控自我











健康饮食能够让我营养更均衡

可以让我更好的掌控自己的生活

我会根据食品功效选择每餐的食物





活力:能量焕发



精神状态更饱满,提升学习/工作表现











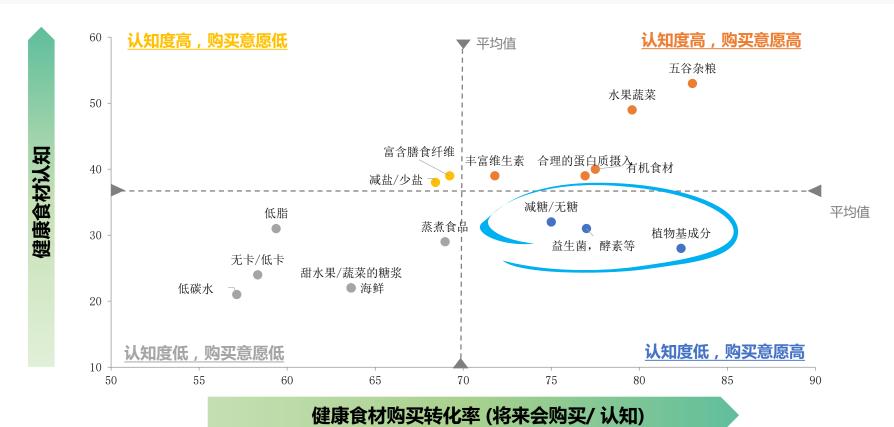
食用健康食物,会带给我能量,让我精神状态更饱满、有活力

让我学习/工作更有效率,振奋一下



五谷杂粮、果蔬、有机、蛋白质、维生素是普遍认知并接受的健康食 材:减糖/无糖、植物基、益生菌/酵素有望成为将来的机会

五谷杂粮,果蔬,有机食材,蛋白质,维生素是消费者普遍认知的健康食材/成分,并且购买意愿较高; 减糖/无糖,益生菌/酵素,植物基成分的产品在快餐店的认知率还不高,但也有较高的潜在购买意愿,也是当前食品饮料行业的热 门发展风口, 值得更多品牌考虑相关的产品创新和沟通机会。





GAME CHANGERS



植物基产品是新的热点、已经扩展到中国餐饮行业

植物基最大的特点就是用植物蛋白代替了食品和饮品中的动物蛋白; 从作用上来看,它的普及将会对环境和动物具有重大的环保意义。

餐饮/快餐企业已纷纷推出创新植物基产品。

绿色环保

降低饲料喂养需求,**减少耕地面积,降低碳排放和** 水资源的消耗。

动物关怀

降低饲养和宰杀动物, **在保护和关怀动物方面有 重大意义**。

养生健康

植物基产品**没有胆固醇**、**没有乳糖**,吃起来没有负担。同时也能满足人体对**蛋白质**的需求;适用于**乳糖不耐人群和消化障碍人群**。



肯德基植培黄金鸡块

2020年4月进入国内市场。 以大豆、小麦、豌豆蛋白为 原料,结合创新技术创造



星巴克星善食主义

2020年,星巴克首次将植物肉品牌Beyond Meat引入中国市场,并推出3款植物牛肉产品—青酱意面、经典干层面、美式酸辣酱大卷



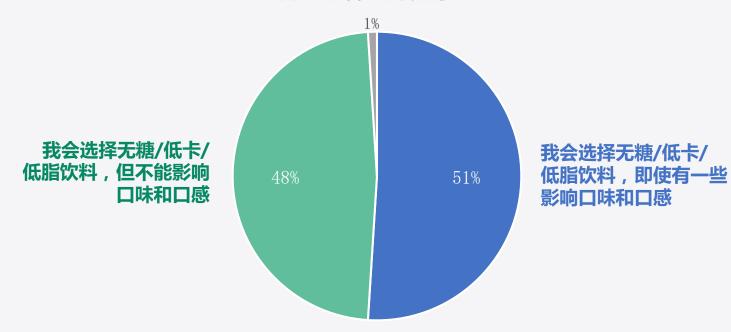
无糖/低卡/低脂产品受欢迎,但味道和口感仍然重要



无糖/低卡/低脂饮料的口味诉求

几乎所有消费者都表示在快餐店会选择无糖/低卡/低脂饮料,但有一半表示不能影响口味和口感。

我不会选择无糖/低卡/低脂的配方, 无论口味和口感如何



样本:快餐店饮料食用者,488



健康产品应避免油炸、高糖分、高脂肪、高热量、烤物



认为是不健康的食物

油炸、高糖分、高脂肪、高 热量、烤物让消费者认为不 健康, 西式快餐如果研发健 康产品应该尽可能避免以上 产品特征。



样本:快餐品类食用者,658



题目:您认为快餐店中什么样的食物是不健康的呢?

午/晚餐、与孩子/家人一起时,更需要健康快餐





儿童营养需求主要是提高免疫力、促进生长发育、补充营养和微量元素



儿童的饮食健康需求







样本:有孩子(18岁以下)的被访者,974



总结-健康快餐创新启示



- 增加健康快餐品**数量**,满足"快餐+健康"**多样产品**选择需求;
- 使用符合大众消费者原有认知的健康食材:**杂粮、果蔬、有 机原料等**
- 中式的饭食、面食一定程度符合消费者健康认知
- 西式的**烘焙类、三明治、色拉**的健康程度拥有较高的认可度
- 鸡肉,牛肉和鱼肉被认为是最健康的肉类食材
- 健康快餐产品应避免油炸、高脂、高糖、高热量、烤物
- **益生菌/酵素、植物基产品** 有望成为新健康快餐机会点
- 消费者愿意尝试**减糖/无糖产品**,但同样需要有理想的味道

- 沟通方面,可强调**营养均衡、精力补充、保持良好状态;**通过体现重点考虑因素(如:食材产地、检验标准、热量表)带来食用安心感、关爱自己和家人健康
- **家人聚餐**是健康快餐的重要场景,可以将健康品类融入儿童、情侣、家庭套餐
- 可优先考虑**午餐和晚餐**的品类开发,符合消费者健康 饮食意识产生的时段





Thank You!



陈诚 研究副总监, MUI B

+86-21-22319219 Chalres.Chen@Ipsos.com



张欢 助理研究经理, MUI B

+86-21-22319971 Kathleen.zhang@lpsos.com

